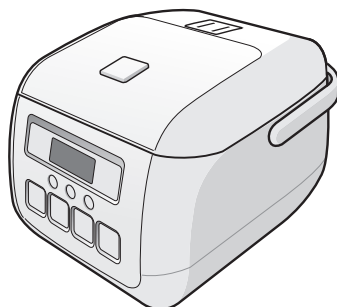
TOSHIBA
Leading Innovation >>>

東芝保温釜 家庭用

取扱説明書

お料理メニュー付

形　名
[0.54L タイプ]

RC-5PS

日本国内専用
Use only in Japan

保証書付
保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

このたびは東芝保温釜をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- 取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- お読みになった後は、お使いになるかたがいつでも見られるところに必ず保管してください。

「安全上のご注意」「お願い」（2～4ページ）を必ず読んで、正しく安全にお使いください。

もくじ

安全上のご注意……2
お願い……4
おいしいご飯のコツ……5
各部のなまえ……6
準備のしかた……8
炊きたいものと設定……9
ご飯の炊きかた……10
予約炊飯のしかた……12
保温について（再加熱）……14
お料理メニュー……15
調理のしかた……17
　パン・温泉卵……18,19
　ケーキ・豆腐……20,21
お手入れ……22
　煮沸クリーニング……23
うまくできない／故障かな？……24
仕様……26
保証とアフターサービス……27
保証書……28

クイック検索

炊飯容量と炊飯時間の目安……9
内ぶたをはずす／付ける……23
蒸気口をはずす／付ける……23
時計の合わせかた……13
内釜の取り扱い……7
保温設定の変更のしかた……25
停電したとき……26
リチウム電池について……26
ご相談センター……27

安全上のご注意

安全のために必ずお守りください

■ 記載事項を守らない使いかたで生じる危険や損害の程度を、区分して説明しています。

⚠警告 「死亡」や「重傷」を負う可能性が想定される内容	⚠注意 「傷害」や「家屋・家財などの損害」が発生する可能性が想定される内容

■ お守りいただく内容を、区分して説明しています。

 してはいけない「禁止」内容

 「指示を守る」内容

 「注意をうながす」内容

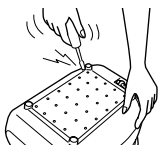
⚠警告

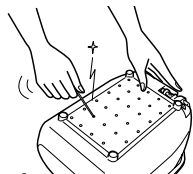
異常・故障時にはすぐに使用を中止する

火災・感電・けがの原因になります。
すぐに電源プラグを抜いて､お買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターに点検･修理を依頼してください。

《異常・故障例》
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 本体からコゲくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ､ゆるみ､がたつきがある。
- 内釜・ふた・内ぶたが変形、破損している。
- 炊飯ヒータがひずんでいる。

分解・修理・改造をしない

火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。

すきまにピンや針金などの金属物等、異物を入れない

感電・けがの原因になります。

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。
本体内部に水が入った場合は、販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。

蒸気口に手や顔を近づけない

やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

電源は交流 100V で定格 15A 以上のコンセントを単独で使う

交流 100V 以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。

コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電やけがの原因になります。

コードを傷つけない

コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると、コードが破損し、火災・感電の原因になります。

⚠警告

炊飯中はふたを開けたり、本体を持ち運ばない

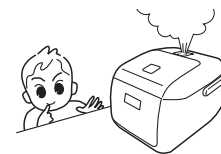
やけど・けがの原因になります。

本書に記載以外の用途には使わない

蒸気や内容物がふき出したり、ふきこぼれによるやけど・けがの原因になります。

《使用してはいけない調理例》
- クッキングシート・アルミ箔・ラップ・あく取りシート・豆類など、蒸気出口をふさぐようなもの。
- 豆類・ジャムなど、ふきこぼれやすい調理。
- 食材をポリ袋などに入れて保温釜で加熱する調理。

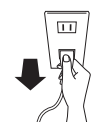
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

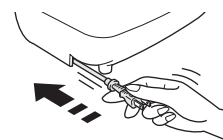
やけど・感電・けがの原因になります。

電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付いているときは、乾いた布でふき取る

火災の原因になります。

⚠注意

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因になります。

コードを巻き取るときは電源プラグを持って行う

コードがあたってけがをすることがあります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
誤ってキーを押すと、炊飯ヒータ・内釜・放熱板・内ぶたが高温になります。

使用時以外は､炊飯キー・保温キーを押さない

炊飯ヒータ・内釜・放熱板・内ぶたが高温になり、やけど・故障の原因になります。

内釜を取り出すときは、切キーを押す

炊飯・調理・保温中に内釜を取り出しても自動で切にならないため、やけどの原因になります。

使用中や使用後しばらくは、高温部（内ぶた・炊飯ヒータ・蒸気口・内釜・放熱板など）にふれない

やけどの原因になります。

ふたを開けるときは、蒸気に注意する

やけどの原因になります。

お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う

高温部にふれると､やけどの原因になります｡特に蒸気口は､中に熱い湯がたまっていたりしてやけどをするおそれがあります。

おかゆは水が多いため、白米・無洗米・早炊きコースで炊かない

ふきこぼれ・やけど・故障の原因になります。設定を守って炊いてください。

水位目盛より水を増やしすぎない

ふきこぼれ・やけど・故障の原因になります。目盛に対して 2mm 以内が目安です。

空炊きはしない

やけど・故障の原因になります。

（つづく）

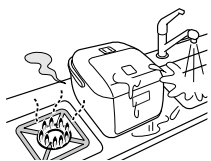
安全上のご注意 安全のために必ずお守りください

⚠注意

水のかかるところや、火気の近くでは使わない

感電や漏電、本体の変形や火災の原因になります。

壁や家具などの近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変形・変色の原因になります。キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない

火災の原因になります。

他の電気機器やコンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない

感電・ショート・発火の原因になります。キッチン用収納棚などをお使いのときは特にご注意ください。

専用の内釜以外は使わない

過熱・異常動作の原因になります。

持ち運ぶときにフックボタンにふれたり、ハンドルを持って振らない

ふたが開いてけがや、やけどの原因になります。また、炊飯直後などは蒸気口から出る蒸気に注意してください。

お願い 故障や誤動作を防ぐためにお守りください

■次のような場所で使わない

故障や、変形・変色の原因になります。
- 本体底面のすきまをふさぐようなところ。（紙・布・じゅうたん・ビニール袋などの上）
- 直射日光が当たるところ。
- 油などが飛び散るところ。
- 蒸気がこもるところ。

■水滴・異物は必ずふき取る

内釜の外面や温度センサー・炊飯ヒータ・内ぶたパッキンなどに異物が付いたままで使うと、うまくご飯が炊けなかったり、故障の原因になります。

■内釜を傷めない

内釜内面のフッ素樹脂加工がはがれる原因になります。
※詳しくは７ページをご覧ください。

■ふた、特に蒸気口にふきんなどをかけない

蒸気がこもって、ふた・蒸気口・操作部の変形・変色や故障の原因になります。

■本体や本体のまわりは清潔にしてご使用ください

機能を維持するための通気口などから、ほこりや虫が入ると故障の原因になります。

■誤って本体を落下させたり、本体に割れ・がたつきが生じたときは、使用を中止してください

販売店に点検・修理を依頼してください。

おいしいご飯のコツ

1 お米は付属の計量カップで計る

- 料理用の計量カップ（200ml）は使わない。
- 計量米びつでは誤差がでることがあります。

2 水が澄むまで、手早くやさしく洗米

- ヌカくさくなるので、ゆっくり洗ったり、お湯を使って洗わない。
- お米を割らないように、お米どうしを軽くすり合わせるようにやさしく洗う。（割れ米はべちゃつきの原因）

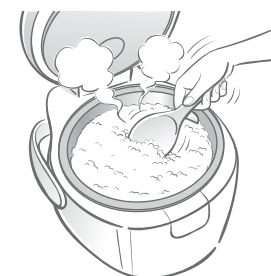
3 お好みにより、水の量を増減

- 目盛に対して 2mm 以内を目安に増減。
（多すぎるとふきこぼれたり、少なすぎるとうまく炊けないことがあります。）

お米の種類	水加減
新米	目盛より少なめ
胚芽米	目盛通り
古米 梅雨どき以降 麦ご飯	目盛より多め

- 長く浸すとやわらかめになったり、こげやすくなったりします。

4 炊きあがったら、すぐにほぐす

- 余分な水分をとばして、ふっくらおいしく。
- 保温中もときどきほぐす。
- ご飯が少なくなったら、中央に寄せる。
- 保温は 12 時間までにしてください。

お米について

- 精米日付が新しく、２週間～１ヶ月くらいで食べきれる量を買いましょう。
- お米は涼しく暗い所に保存し、密閉容器などに入れて酸化を防ぎましょう。
- 銘柄の他、産地や保存のしかたによっても、お米の状態は異なります。水の量を変えて調整してみましょう。

お米のザル上げ放置はしない

洗米後のザル上げ放置は避けましょう。

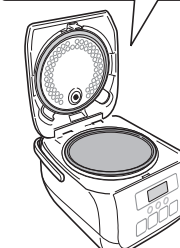
炊飯に適さない水

（ぱさつき かたいご飯）（黄変 べちゃついたご飯）

水の温度は 30℃以下

おいしく炊くために、水温は30℃以下にしてください。夏場の予約炊飯のときなどは、冷水をおすすめします。

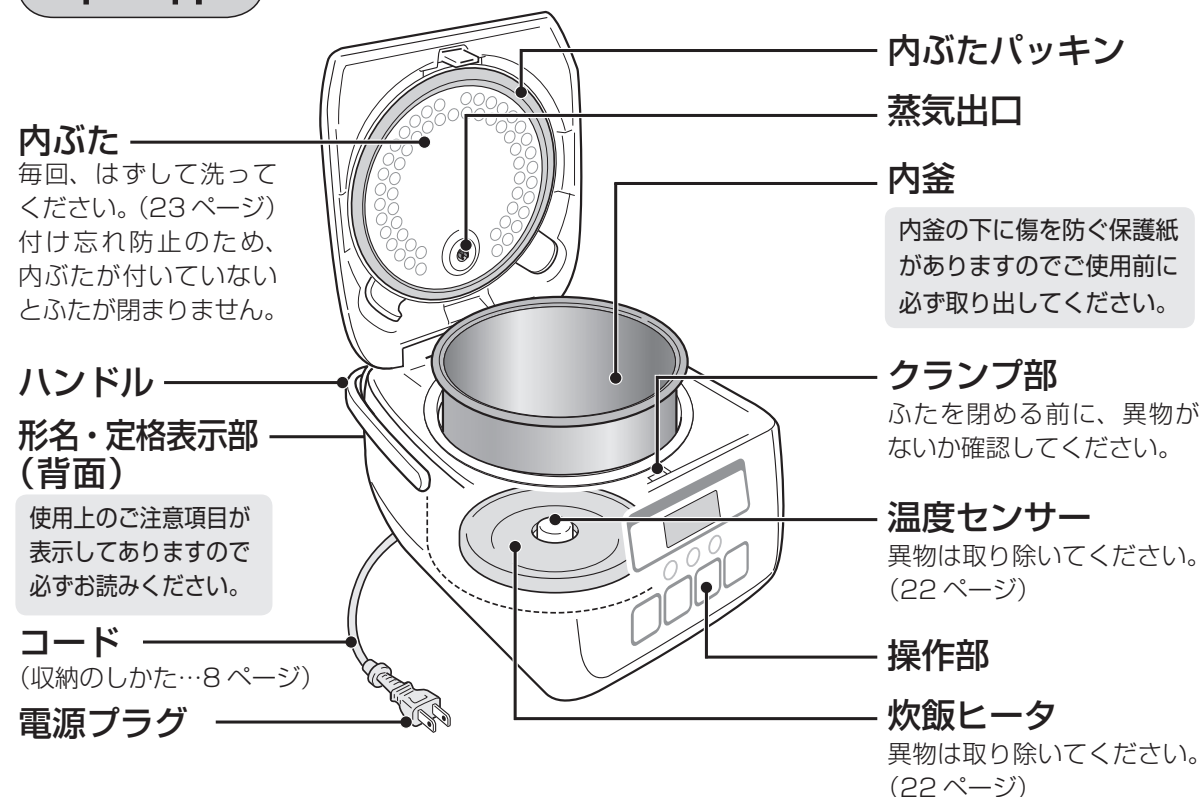
ご使用後はすぐにお手入れ

汚れたままにしておくと、においの原因になります。洗った後は水分をふき取ってください。

保温を切ったら、ご飯を入れたままにしないでください。においの原因になります。

各部のなまえ

初めてお使いになるときは、内釜・内ぶた・蒸気口・付属品を洗ってください。(22,23 ページ)

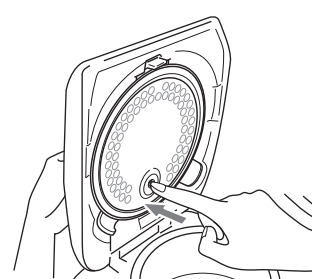
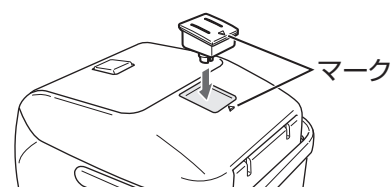
本　体

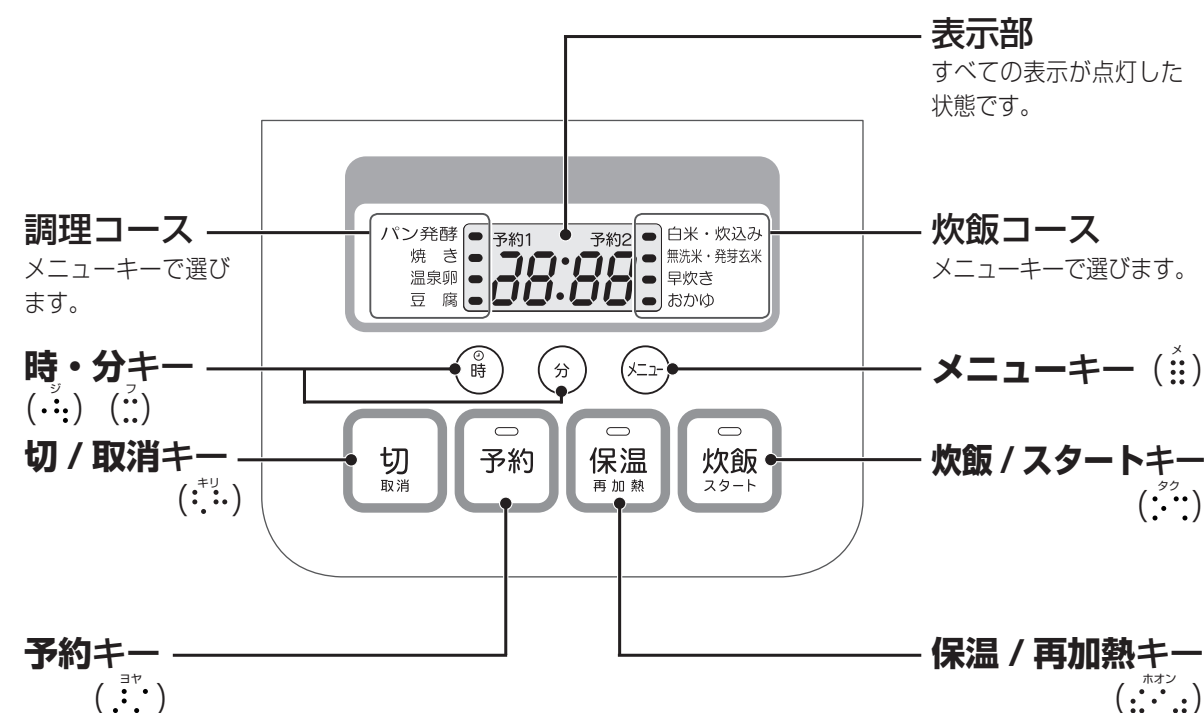
(放熱板は 22 ページをご覧ください。)

付 属 品

計量カップ
(約 180 ml 約 1 合)

しゃもじ

蒸 気 口

ふたを開けて、内側から蒸気口の先端を押してはずします。

取り付けるときは、蒸気口とふたのマークを合わせて取り付けてください。

操 作 部

●炊飯キーと切キーに凸マーク(,)と、各キーの近くに点字が付いています。

● 電源プラグを抜いているときには、内蔵のリチウム電池で表示部の時計を動かします。(リチウム電池が消耗したら…26ページ)

内釜の取り扱い (末長くお使いいただくためにお守りください)

内釜内面のフッ素樹脂加工に傷が付いたり、塩分や酢がフッ素樹脂被膜から浸透すると、はがれやふくれが生じる原因になります。

- ●スプーンや食器などかたい物を入れない。また、食器の洗いおけとして使わない。
- ●金属たわし・ナイロンたわし・スポンジの研磨面・食器洗い乾燥機で洗わない。
- ●クレンザー・漂白剤など台所用中性洗剤以外の洗剤は使わない。
- ●白米以外(炊込みご飯など)は保温しない。
- ●調味料を使った場合は保温せず、すぐに洗う。
- ●内釜の中で酢を使わない。
- ●しゃもじやザルなどでたたいたり、強くこすったりしない。
- ●泡立て器などでお米を洗わない。
- ●付属のしゃもじを使う。
- ●金属製のおたまやスプーンなどのかたい物を使わない。
- ●ガスコンロや電磁調理器などで使用しない。
- ●空炊きをしない。
- ●お米に混じっている異物(石など)を取りのぞいてからお米を洗う。

ご使用にともない樹脂面に色ムラができることがありますが、衛生上には影響ありません。安心してお使いください。

準備のしかた

基本的な手順

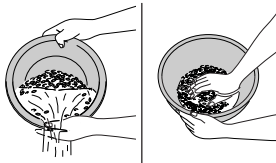
1 付属の計量カップでお米を計る

【良い例】　【悪い例】

● 付属の計量カップすりきり 1 カップで約 180ml（約 1 合）です。

2 水が澄むまで手早く、お米を洗う

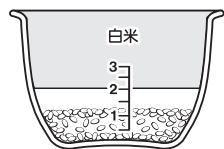
【内釜でお米が洗えます】

①最初にたっぷりの水を加えてさっとかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
②「とぐ」と「水で洗い流す」を、水が澄むまでくり返す。
● 泡立て器などでお米を洗わないでください。

3 炊きたいものに合った水位目盛で水加減をする

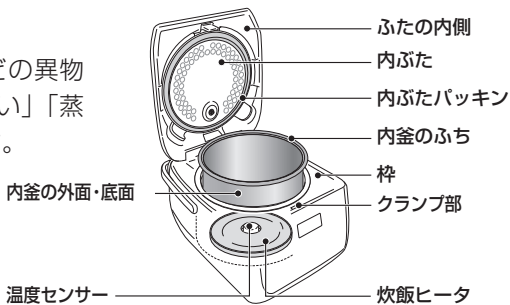
炊きたいものと設定…… 右ページ

【2 カップの白米を炊く例】

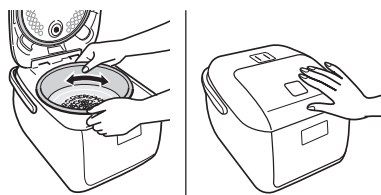
● お米は平らにならし、水平な場所で合わせて、お米の種類やお好みにより、水の量を調整してください。

水加減 ……………… 5ページ

4 水滴・米粒などをふき取る

● 右図の箇所に付着している水滴・米粒などの異物はふき取ってください。「ふたが閉まらない」「蒸気もれ」「うまく炊けない」原因になります。

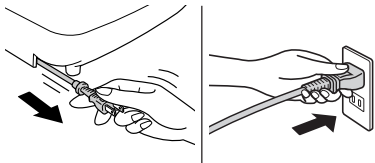
炊飯ヒータにご飯粒などが焦げつくと熱の伝わりが悪くなり、ご飯がうまく炊けません。（芯残り、ご飯がべちゃつく）

5 内釜を本体に入れて、ふたを閉める

● 内釜は傾きがないように下まで確実に入れてください。斜めになっているとうまく炊けないことがあります。
● 内ぶたと蒸気口が付いていることを必ず確認してください。特に内ぶたは、確実に取り付けていないとふたが閉まりません

内ぶたの取り付けかた …… 23ページ

矢印のように内釜を 2 ～ 3 回動かして、炊飯ヒータに密着させてください。

6 電源プラグをコンセントに差し込む

● 赤印以上はコードを引き出さないでください。

《コードの収納》
● コードは少し引いてから戻すと巻き込まれます。コードのねじれを直してから巻き取ってください。

● 初めてお使いになるときは、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用にともないなくなります。

炊きたいものと設定 炊飯容量と炊飯時間の目安

炊飯時間は電圧 100V ／室温 20℃／水温 20℃／標準の水加減の場合の目安です。
電圧／室温／水温／水加減などによって炊飯時間は変わります。

炊きたいもの	水位目盛	炊飯コース	炊飯容量	炊飯時間の目安
白米	白米	白米	0.5 ～ 3 カップ	55 ～ 65 分
無洗米	白米	無洗米	0.5 ～ 3 カップ	59 ～ 69 分
白米のすしめし	すし	白米	1 ～ 3 カップ	55 ～ 65 分
無洗米のすしめし	すし	無洗米	1 ～ 3 カップ	59 ～ 69 分
炊込みご飯	白米	炊込み	1 ～ 2 カップ	55 ～ 60 分
発芽玄米、雑穀米	白米	発芽玄米	0.5 ～ 2 カップ	59 ～ 65 分
全がゆ	おかゆ　全	おかゆ	0.5 ～ 1 カップ	55 ～ 65 分
全がゆ（具入り）	おかゆ　全	おかゆ	0.5 カップ	55 ～ 60 分
五分がゆ	おかゆ　5 分	おかゆ	0.5 カップ	60 ～ 65 分
五分がゆ（具入り）	おかゆ　5 分	おかゆ	0.5 カップ	60 ～ 65 分
白米（早炊きで）	白米	早炊き	0.5 ～ 2 カップ	35 ～ 43 分

● 〈早炊き〉は時間の短縮を優先させているため、ご飯が少しかためになったり、やや水っぽい炊きあがりになることがあります。気になるときはあらかじめお米を浸したり、保温になってからもしばらくむらしてください。
● 発芽玄米など白米以外のお米を使ったり、おかゆや、具や調味料を入れた炊込みご飯などを〈早炊き〉しないでください。
● 五分がゆはお米に対する水の量が多くなるため、全がゆよりも水分の多いおかゆになります。

炊込みご飯のコツ

● 炊飯量は少なめに。
● たっぷりの水に約 30 分程度浸してから、ザルに上げて水気を切る。（ザルに上げて放置しない）
● 調味料を加えてから水位合わせをし、底からよくかき混ぜる。
● 具は…
・小さめに切る
・米1カップあたり70gまで
・お米に混ぜない
・青菜は最初から入れない、炊きあがってから
（変形、破損の原因）
● 炊込みご飯が残ったら、保温しないでラップに包み、冷凍保存することをおすすめします。

お願い

● **早炊きはしない。**（うまく炊けない原因）
● 保温、予約炊飯はしない。（変色・内釜腐食・腐敗の原因）
● 市販のレシピの材料配合で炊いたり、水以外のもの（トマトジュースなど）で炊いた場合、うまく炊けないことがあります。

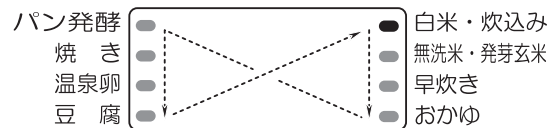
ご飯の炊きかた

炊込みご飯のコツ ……………………………… 9ページ
「すしめし」と「炊込みご飯」の作りかた …… 15,16ページ

炊きたいものと設定 ……… 9ページ

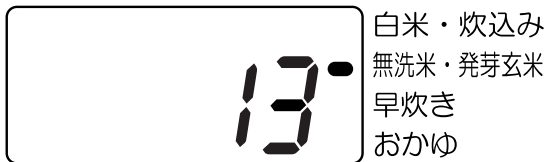
例：無洗米を炊きたいとき

操作

1 で炊飯コースを選ぶ

- 〔炊飯ランプ〕が点滅します。
- 〈白米〉〈無洗米〉は記憶されますので、同じコースで炊く場合は設定しなおす必要はありません。

◆コース選択

- メニューキーを押すたびに、左のように ● マークが移動し、選択が変わります。

2 炊飯 スタート を押して、炊飯を開始

- 〔炊飯ランプ〕が点灯します。

◆むらし中は…

- むらし中は〔炊飯ランプ〕が点滅し、炊きあがりまでの残時間〔分〕を表示します。（8～13分）

炊きあがり

炊きあがると「♪ピー」音が5回鳴り、自動で保温になる

すぐにご飯全体をよくほぐす

- 保温は12時間までにしてください。

- 〔保温ランプ〕が点灯し、保温経過時間を1時間単位で表示します。

〔 h ：時間を表す〕

使用後は

切キーを押して、電源プラグを抜く

❗ 内釜を取り出すときは、必ず切キーを押してください。
保温中に内釜を取り出しても切になりません。

早炊きは…　白いご飯を炊くときに使用

最大炊飯量
2カップまで

- 炊飯時間を優先しているため、ご飯が少しかためになったり、やや水っぽい炊きあがりになることがあります。気になるときはあらかじめお米を浸したり、保温になってからもしばらくむらしてください。
- **次のような早炊きはしない。**
  炊込みご飯／おかゆ／発芽玄米など白米以外のお米

無洗米は…

- 水を入れたら、お米と水がなじむようにかき混ぜてください。白くにごるときは、1～2回すすぐことをおすすめします。（「うまく炊けない」「きついこげ」「ふきこぼれ」を防止）

発芽玄米や雑穀類を混ぜるとき…

最大炊飯量
2カップまで

- 発芽玄米や雑穀類を混ぜて炊くときは、炊飯コースは〈無洗米・発芽玄米〉、水位目盛は「白米」に合わせてください。
- 白米1カップに対し、発芽玄米0.5カップの割合をおすすめします。
  発芽玄米だけでも炊けます。
- 炊きかたは、お使いの発芽玄米や雑穀類の説明書もご覧ください。
- 発芽玄米や雑穀類を炊いた後は特に蒸気口が汚れやすいので、必ず蒸気口の中を洗ってください。

水に浮くような雑穀類を混ぜるときは2～3時間浸して、**雑穀類が沈んでから炊飯**してください。
（蒸気口がつまり、蒸気もれ・変形・破損の原因）

おかゆは…

❗ **必ず〈おかゆ〉コースで炊いてください。**（他のコースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）

- **「七草がゆ」などは、はじめから青菜を入れないでください。**（蒸気口がつまり、蒸気もれ・変形・破損の原因）ゆでた青菜を炊きあがった後に加えてください。
- お米は白米を使います。玄米ではうまくできません。
- 味付けは炊きあがってからにしてください。最初から入れるとうまく炊けないことがあります。
- 米質・水温・洗いかたなどによって、蒸気口からわずかに米汁が出ることがあります。

お願い

- 炊きたいものに合った「水位目盛」「炊飯コース」を選んでください。（9ページ）
- かため、やわらかめのご飯を炊きたいときは、水位目盛に対して2mm以内を目安に水の量を増減してください。水の量が少なすぎるとうまく炊けなかったり、多すぎるとふきこぼれることがあります。
- 炊込みご飯・発芽玄米など白米・無洗米以外は保温しないでください。（におい・変色・内釜の腐食の原因）
- おかゆは長く保温しないでください。（のり状になります）

お知らせ

- 炊飯ヒータ式のため底部がやわらかめに炊きあがりますので、ご飯全体をよくほぐしてください。
- 炊飯量によっては、うすいキツネ色にこげることがあります。
- 発芽玄米コースは発芽玄米を炊くコースです。玄米を発芽させたり、玄米を炊くコースではありません。

予約炊飯のしかた

ご飯の炊きあがる時刻を予約します。
2 通りの予約時刻を記憶することができるので、朝食用と夕食用などとして使い分けできます。
14 時間以上の予約や、炊込みご飯・発芽玄米・雑穀類の予約はしないでください。

操作

現在時刻が合っているか確認します

● 現在時刻がずれていると、予約時刻に炊きあがりません。

1 炊きたいものに合わせて (メニュー) で炊飯コースを設定する

●「白米」「無洗米」「おかゆ」の予約ができます。
● **おかゆは必ず炊飯コースを〈おかゆ〉に合わせてください。**
（他の炊飯コースで炊くと、ふきこぼれ･やけどの原因）

2 (予約) を押す

● 予約キーを押すたびに**〔予約 1〕**と**〔予約 2〕**の表示が変わります。
●〔予約ランプ〕は点灯、〔炊飯ランプ〕と予約時刻は点滅します。

3 (時) (分) で炊きあがり時刻を合わせる

時計は 24 時間表示	
朝7時 ……	7 : 00
夜7時 ……	19 : 00

【朝 7:30 に炊きあがる例】

● 10 分単位で設定できます。
● **時・分**キーは、押したままでいると早送りになります。
● 予約時刻を記憶するので、同じ予約時刻のときは、省略できます。

4 (炊飯 スタート) を押す　予約完了

➡ **予約時刻になると炊きあがります**

●〔予約ランプ〕は点灯、〔炊飯ランプ〕は消灯します。
● 炊飯キーを押さないと「♪ピッピッピッピッ」とお知らせします。（予約が完了していません）

予約を取り消すとき
操作を間違えたとき

を押す

〈おかゆ〉の予約を設定しなおすときは、再度炊飯コースも選び直してください。

予約できるメニューと時間を確認してください

● 炊込みご飯・発芽玄米・雑穀類は予約しないでください。（うまく炊けない、腐敗の原因）
● 14 時間以上の予約はしないでください。（夏場は 8 時間まで）
長時間の予約はお米が発酵し、においの原因になります。
● 1 時間以内の予約は、すぐに炊飯が始まります。

〔予約 1〕と〔予約 2〕の使い分け

● 2 通りの予約時刻を記憶することができます。

例）朝食用に…〔予約 1〕　6:30
　　夕食用に…〔予約 2〕19:00

を押すたびに〔予約 1〕⇔〔予約 2〕になるので、予約時刻を合わせ直す手間が省けます。

お知らせ

● ご飯がやわらかめに炊きあがるときは、お好みにより水を少なめにしてください。
● 予約炊飯ではお米のデンプン質が沈澱するため、底のご飯がうっすらときつね色になることがあります。気になるときは、お米をよく洗うとやわらぎます。
● 炊飯が始まると〔炊飯ランプ〕が点灯し、炊きあがるまで予約時刻を表示します。
（むらしになっても〔炊飯ランプ〕が点滅したり、炊きあがりまでの残時間を表示しません）
● 室温や水温が低いときや水量が多いときは、炊きあがりが 10 分ほど遅れる場合があります。（予約時刻を過ぎると炊きあがりまでの残時間を表示します。むらし前に予約時刻になった場合は現在時刻を表示します）
● 予約中に時キーを押すと表示は現在時刻になり＊、炊きあがりまでの時間を音の組合せでお知らせします。
♪ピロロ : 5 時間、♪ピッ : 1 時間、♪ピピッ : 始めと終わりの合図（1 時間未満は 1 時間にくり上げ）
＊：時キーを押している間のみ現在時刻を表示します。現在時刻への切り替えはできません。

時計の合わせかた

時計は 24 時間表示（夜 12 時…0:00 ／昼 12 時…12:00）

1 電源プラグを差し込み、(時) を“1 秒以上”押す
表示が点滅。

2 (時) (分) で時刻を合わせる
押したままでいると早送りになります。

3
を押すと完了
表示の点滅が止まる。

● 炊飯・保温・予約・調理中は、時計合わせできません。
● 時・分キーの操作音は次のようになります。
0時 …………… ♪ピロロ
12時 ………… ♪ピロロ、ピロロ
10分ごとに … ♪ピー
00分 ………… ♪ピロロ

保温について

ご飯が炊きあがると自動で保温になります。
おいしく保温するために、使用条件によって保温温度を自動でコントロールします。

保温にしたいとき

操作

保温 再加熱 を押して、保温を開始

保温経過時間を1時間単位で表示します　0h

〔h：時間を表す〕

● 〔保温ランプ〕が点灯し、保温になります。
● 時キーを押している間は、現在時刻を表示します。（現在時刻への切り替えはできません）

保温を中止したいとき

操作

切 取消 を押す

内釜を取り出すときは、必ず切キーを押して電源を切ってください。

※保温中に内釜を取り出しても、自動で切になりません。

● 〔保温ランプ〕が消灯します。

保温中のご飯を〈再加熱〉して温かくしたいとき

操作

保温中のご飯をほぐして、ふたを閉める

保温 再加熱 を押して、再加熱を開始（9 分間）

➡ブザーが鳴ったら終了（保温に戻る）

● 再加熱中は〔保温ランプ〕が点滅し、完了までの残時間を表示します。

お知らせ

● 再加熱を途中でやめるときは、保温キーを押してください。保温に戻ります。
● 次のような再加熱はしない。
  ・再加熱をくり返す（乾燥、黄ばみの原因）
  ・冷えたご飯の再加熱（腐敗の原因）
● ご飯の量が多すぎると十分に温まりません。（内釜の半分以下を目安に）
● ご飯の乾燥が気になる場合は、なべ肌にそって小さじ 1 ～ 2 杯の打ち水をすると、乾燥がやわらぎます。

お願い

● 次のような保温をしない。
  ・12 時間以上の保温
  ・白米以外の保温
  （炊込みご飯、発芽玄米、おかゆなど）
  ・しゃもじを入れたままの保温
  （雑菌が入り、においの原因）
  ・冷えたご飯の保温（腐敗の原因）
● **ご飯を入れたまま、保温を切らない。**
  （腐敗の原因）
● **炊飯のたびに内ぶた･蒸気口をはずして洗い、水分をよくふき取ってください。**
  （変色･腐敗の防止）
● **ごはんの温度がぬるい場合やにおいがする場合は 24 ページを確認したうえ、25 ページに従って保温設定の変更をしてください。**

長時間保温のお知らせ

保温中に表示が点滅したら、切キーを押して、ご飯を取り出してください。

● 長時間保温は、ご飯のべちゃつき・におい・変色の原因。（13 時間以上で表示が点滅）

保温のコツ

● **炊きあがったら、すぐにご飯をほぐしてください。**（余分な水分を逃がし、固まり・べちゃつき防止）
● 保温中のご飯のべちゃつきが気になるときは、ご飯粒が内釜側面に残らないようにしてください。また、ときどきご飯を混ぜてください。
● ご飯を中央に寄せると、べちゃつきや乾燥がやわらぎます。
● 保温が長くなりそうなときや、白米以外のご飯は、ラップに包んで冷凍保存することをおすすめします。

お料理メニュー

● お米は付属の計量カップで計ってください。（1 カップ＝約 180ml ／約 1 合）
  料理用の計量カップは 1 カップ 200ml で、付属の計量カップとは異なります。
● 大さじ 1 は 15ml、小さじ 1 は 5ml です。味付けなどは、お好みで加減してください。

炊飯容量と炊飯時間の目安 …… 9 ページ

すしめし

水位目盛：すし　メニュー：白米 無洗米

ポイント

● 水のかわりに冷ました昆布だしを使うとうま味がプラスされます。
● ご飯が熱いうちに合わせ酢を混ぜると、合わせ酢がご飯によくしみ込みます。
● すし桶を使うとご飯の余分な水分を吸ってくれるため、ご飯がべちゃつきにくくなります。

● **内釜の中で合わせ酢を混ぜないでください。**
  （内釜の腐食の原因）
● **昆布などをなべ底にしかないでください。**

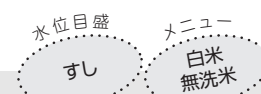
材料（2～3人分）

米……………………………… 2 カップ

合わせ酢
- 酢 …………… 大さじ 4
- 砂糖 …… 大さじ $1^1/_2$
- 塩 …………… 小さじ 1

作りかた

1. 米は水が澄むまで手早く洗い、**「すし」**の**水位目盛 2** まで水を入れ、ふたを閉める。

2. **メニュー**キーで**〈白米〉**を選び**炊飯**キーを押す。
   無洗米を使うときは、**〈無洗米〉**を選択する。
3. 合わせ酢の材料を混ぜておく。
4. すし桶は酢水を含ませたふきんでふいておく。保温になったらすぐにご飯をすし桶に移し、合わせ酢をまんべんなくかける。
5. 合わせ酢とご飯を切るように混ぜる。よく混ざったらうちわであおいでご飯の表面の水分をとばしてつやを出す。

発芽玄米ご飯

ポイント

● 発芽玄米の計量も付属の計量カップを使います。
● 発芽玄米だけで炊くこともできます。その場合の水位目盛も「白米」に合わせます。

● **保温はしないでください。（におい、変色の原因）**
● **予約炊飯はしないでください。（うまく炊けなかったり、腐敗の原因）**

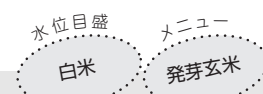
材料（2～3人分）

米（白米）………………… 1 カップ
発芽玄米………………… 0.5 カップ

作りかた

1. 白米は水が澄むまで手早く洗い、発芽玄米を加えて軽くすすぐ。
2. **「白米」**の**水位目盛 1.5** まで水を入れ、ふたを閉める。

3. **メニューキー**で**〈発芽玄米〉**を選び、**炊飯**キーを押す。
4. 保温になったら全体をふんわりほぐす。

（つづく）

お料理メニュー

五目ご飯

水位目盛 白米　メニュー 炊込み

ポイント

- 具の量は米 1 カップあたり 70g までにして、小さめに切り、米に混ぜないで米の上にリング状にのせます。
- 市販の料理集を参考にするときも、水加減は必ず内釜の水位目盛に合わせてください。
- 米を浸した後、ザルに上げたまま長く放置しないでください。(ご飯がべちゃつく原因)

- 保温はしないでください。(におい、変色の原因)
- 予約炊飯はしないでください。(うまく炊けなかったり、腐敗の原因)
- 市販の料理集の材料配合で炊いたり、水以外のもの（トマトジュースなど）で炊いた場合は、うまく炊けないことがあります。
- 炊飯量は 2 カップまでにしてください。

材料（2～3人分）

米……………………2 カップ
にんじん…………… 40g
ゆでたけのこ……… 40g
干ししいたけ…………2 枚
鶏むね肉…………… 40g
油揚げ…… 10g(約1/4枚)

A
酒 ……………大さじ 2
塩 ………… 小さじ 2/3
しょうゆ ……小さじ 2
即席だしの素 ……………小さじ 1/3
しいたけのもどし汁

作りかた

1 米は水が澄むまで手早く洗い、**たっぷりの水に 30 分浸す**。

2 干ししいたけはもどしてせん切りに、油揚げは熱湯をかけてせん切りにする。にんじんはせん切りに、ゆでたけのこはうす切りに、鶏肉は細かく切る。

3 浸した米をザルに上げ、米を内釜に入れる。A を加え、**「白米」の水位目盛 2** までしいたけのもどし汁と水を入れてよく混ぜ合わせる。

4 **米の上に切った具をリング状にのせ**、ふたを閉める。

5 **メニュー**キーで〈**炊込み**〉を選び、**炊飯**キーを押す。

6 保温になったら全体をふんわりほぐす。

白がゆ(全がゆ)

ポイント

- 全がゆの場合はおかゆの「全」の水位目盛に、五分がゆの場合は「5 分」の水位目盛に合わせてください。(五分がゆは全がゆより水分の多いおかゆになります)
- 必ず白米で炊いてください。
- 米の質・水温・洗いかたなどによって、蒸気口からわずかに米汁が流れ出ることがあります。

- 保温はしないでください。(のり状になる)
- 青菜などを入れる場合は、ゆでた青菜を炊きあがった後に加えてください。
- 塩・しょうゆなどの味付けは炊きあがってからにしてください。最初から入れるとうまく炊けないことがあります。
- 具を入れるときは、米 1 カップあたり 70g までにして、小さめに切り、米に混ぜないで米の上にリング状にのせます。

材料（2～3人分）

米……………… 0.5 カップ
塩……………………… 少々

作りかた

1 米は水が澄むまで手早く洗う。

2 **「おかゆ・全」の水位目盛 0.5** まで水を入れ、ふたを閉める。

3 **メニュー**キーで〈**おかゆ**〉を選び**炊飯**キーを押す。

4 保温になったらお好みで塩を加えて軽く混ぜる。

調理のしかた

⚠警告
18～21 ページに記載していない材料を使ったり、料理を作らないでください。
蒸気や内容物がふき出したり、ふきこぼれによるやけど・けが・故障の原因になります。また、内釜が腐食したり、においがつくことがあります。

基本的な操作のしかた

各メニューの詳しい作りかた ……18～21 ページ

操作

1 **で調理コースを選ぶ**

選ぶコースに ▬ を合わせる

パン発酵 / 焼 き / 温泉卵 / 豆 腐　50

- メニューキーを押すたびに、▬ **マーク**が移動し、選択が変わります。
- 〔炊飯ランプ〕が点滅します。

一定の温度を保つ調理コースです
〈パン発酵〉………約35℃
〈焼き〉………… 約115℃
〈温泉卵〉…………約70℃
〈豆腐〉……………約75℃

2 分 **で調理時間を設定する**

パン発酵 / 焼 き / 温泉卵 / 豆 腐　60

【調理時間 60 分の例】

- 60 分まで 1 分単位で設定できます。
- **分**キーを押したままでいると早送りになり、10 分単位で進みます。

3 炊飯 スタート **を押して、調理を開始**

調理温度になると表示部の時間が減り始め、できあがりまでの残時間を表示します。

- 〔炊飯ランプ〕が点灯します。
- **実際に調理にかかる時間は、調理温度になるまでの時間の分、設定時間よりも長くなります。**

できあがり
「♪ピー」音が 5 回鳴ったらできあがり
自動で切になります

使用後は
電源プラグを抜き、お手入れをする（22～23 ページ）

お知らせとお願い

- 調理コースは予約できません。
- 18～21 ページの調理時間は目安です。材料や室温などによりできあがりは変わります。
- 調理用具を使うときは、プラスチックや木製のものをお使いください。(内釜キズ防止)
- 内釜の外面・温度センサー・炊飯ヒータに付いた水滴や異物などはきれいにふき取ってください。
- **内釜は確実に本体に入れてください。炊飯ヒータに密着していないと、うまくできない原因になります。**(8ページ)
- 調理直後は内釜が熱くなっていますので、乾いたなべつかみなどを使って内釜を取り出してください。
- 調理後、内釜の中に食品を入れたままにしないでください。(つゆ落ち・腐敗・内釜腐食・発酵過剰の原因)
- においがつきやすくなりますので、気になるときは煮沸クリーニングをしてください。(23 ページ)

調理のしかた

パン発酵 約35℃で、パン生地を発酵させます。

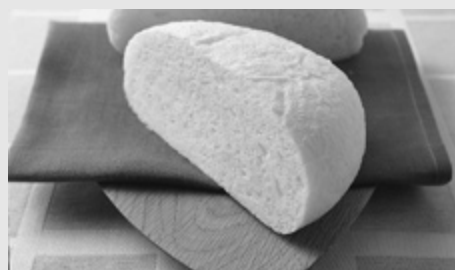
約115℃で、内釜でパン生地を焼きます。

シンプル丸パン

最大量
強力粉100gまで

Cooking Memo

- 材料は正確に計ります。
- できあがりは白くてしっとりしたパンになります。
- 上面にも焼き色をつけたいときは、パンを裏返し、さらに10分焼いてください。
- パンを取り出すときはしゃもじを使い、片手を添えると取り出しやすくなります。

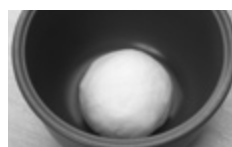
材料

A	強力粉	100 g
A	ドライイースト	小さじ1（2g）
A	砂糖	小さじ1
A	塩	小さじ 1/3
	牛乳	65ml
	バター（食塩不使用）	10g

作りかた

1. Aをふるってボウルに入れる。
2. 牛乳を温めてバターを加えて溶かし、40℃くらいに冷ます。（50℃以上ではイーストが働きません）
3. 1に2を加えてさいばしでさっくり混ぜ合わせてひとかたまりにし、台の上に出してつやのある生地になるまで手で十分にこねる。（約10分）

4. 生地を丸め、とじ目を下にして油少々（分量外）をうすくぬった内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。

5. 《一次発酵》
メニューキーで〈**パン発酵**〉を選び、**分**キーで**50分～60分**に設定して、**スタート**キーを押す。

6. 《フィンガーテスト》
ブザーが鳴ったら、発酵状態を確認する。約2倍にふくらみ、生地の中央に指をさして、くぼんだあとがそのまま残れば一次発酵完了。発酵不足のときは、発酵時間を追加する。
7. 《ガス抜き》
生地を上から軽く押さえて空気を抜く。

8. 《成形》
生地を取り出し、丸め直して合わせ目をしっかりとじ、合わせ目を下にして内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。
9. 《二次発酵》
メニューキーで〈**パン発酵**〉を選び、**分**キーで**30分～40分**に設定して、**スタート**キーを押す。
10. ブザーが鳴って二次発酵が終了したら、上面に強力粉少々（分量外）を茶こしでふり、ふたを閉める。
11. 《焼成》
つゆ落ち防止のため**蒸気口**をはずす。**メニュー**キーで〈**焼き**〉を選び、**分**キーで**35分～40分**に設定して、**スタート**キーを押す。
12. ブザーが鳴ったら、なべつかみなどを使ってパンを取り出す。

使用後は	電源プラグを抜き、お手入れをする （22～23ページ）

発酵状態について

- 材料の種類・計量・室温・生地温度などの違いにより発酵状態が変わります。
発酵状態を確認して発酵時間を調整してください。

発酵不足のとき

フィンガーテストで
指のあとが元に戻る
↓
かたく重いパンになる

一次発酵の時間を追加してください。時間を追加してもふくらまないようであれば、材料が古いかもしれませんので、お確かめください。

発酵過剰のとき

フィンガーテストで
指を抜くとしぼむ
↓
パサついたパンになる

生地の初期温度が高かったり、発酵時間が長すぎたりすると、発酵が進みすぎます。
次回から発酵時間を少し短めにしてください。

お願い

- 記載されている分量と作りかた以外ではうまくできないことがあります。
- 発酵終了後ブザーが鳴ったらすぐに次の作業を行ってください。そのままにしておくと発酵過剰になります。
- **焼きあがり直後は、内釜が熱くなっていますのでやけどに注意し、乾いたなべつかみなどを使って内釜を取り出してください。**
- 焼きあがったらすぐにパンを取り出してください。そのままにしておくとつゆが落ちてふやけることがあります。

温泉卵 約70℃で、温泉卵を作ります。

温泉卵

最大量
5個まで

Cooking Memo

- 卵がかぶる程度に水を入れます。
- 卵の大きさや温度、水の量の違いによりできあがりが変わります。
お好みに合わせて調理時間を調整してください。短くするとやわらかめに、長くするとかためになります。

材料

卵	2個	うまだし（下記参照）	
水	卵がかぶる程度	わさび	適宜

作りかた

1. 内釜に卵を入れ、卵がかぶる程度の水を入れ、ふたを閉める。
2. **メニュー**キーで〈**温泉卵**〉を選び、**分**キーで**25分**に設定して、**スタート**キーを押す。
3. ブザーが鳴ったらすぐに卵を取り出し、ていねいに殻を割って器に入れ、うまだしをかけてわさびを添える。

使用後は	電源プラグを抜き、お手入れをする （22～23ページ）

うまだしの作りかた

鍋にだし汁100ml、みりん小さじ2、しょうゆ小さじ1、塩少々を合わせ、沸とうしたら削りがつお少々を加えてひと煮立ちさせる。火を止め、5分ほどおいてこす。

お願い

- かたくなりますので、できあがったらすぐに取り出してください。すぐに殻を割らないときは水につけて冷ましてください。

焼き 約 115℃で、内釜でケーキを焼きます。

ドームスポンジケーキ

最大量
薄力粉 60g まで

Cooking Memo

- 材料は正確に計ります。
- 泡立てに使うボウル、泡立て器の油分、水分をしっかりとふき取っておきます。
- ハンドミキサーを使うと泡立てが楽にできます。
- できあがりは上面に焼き色がつきません。上面を底にしてデコレーションします。
- アイシングがかたすぎたり、やわらかすぎるときは、レモン汁や粉砂糖の量を調整してください。

材料

薄力粉……60g
ベーキングパウダー……小さじ 1/4
卵……2 個
グラニュー糖……50g
バニラエッセンス……少々
溶かしバター……15g
牛乳……15ml
あんずジャム（裏ごしする）……大さじ 2（40g）
アイシング
A［粉砂糖……35g
　 レモン汁……小さじ 1

作りかた

1. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。内釜に溶かしバター(分量外)をうすくぬる。
2. 乾いたボウルに卵を割り入れ、グラニュー糖を加え、泡立て器で軽く混ぜて湯せんにかけ、卵液の温度が人肌くらい（約 40℃）になったら、はずしてさらに泡立てる。
※内釜では泡立てない。

3. 泡立て器を持ち上げると筋がかけるくらいもったりした状態になるまで泡立てて、バニラエッセンスを 1 ～ 2 滴加える。

4. **3** に **1** の薄力粉とベーキングパウダーを 2 ～ 3 回に分けて振り入れ、木べらで切るようによく混ぜる。

5. 溶かしバターと牛乳を **4** へ散らす様に全体に振り入れ、手早く混ぜる。
6. 内釜に **5** を流し入れ、1 ～ 2 回たたいて空気を抜く。内釜を本体に入れて、ふたを閉める。
7. つゆ落ち防止のため**蒸気口**をはずす。**メニュー**キーで**〈焼き〉**を選び、**分**キーで **40 分**に設定して、**スタート**キーを押す。
8. ブザーが鳴ったら、焼きあがり状態を確認する。竹ぐしを刺して生地がついてこなければ焼きあがり。生地がついてきたときは、焼き時間を追加する。
9. なべつかみなどを使って内釜を取り出す。皿をかぶせて逆さにし、ケーキを取り出して粗熱をとる。
10. ケーキの表面にあんずジャムをハケで塗る。A を混ぜてアイシングを作り、ケーキが冷めてからアイシングを上からたらして表面を乾かす。

使用後は 電源プラグを抜き、お手入れをする
(22 ～ 23 ページ)

ケーキがうまくできないとき

ふくらみが悪く、きめがつまっている

- 卵の泡立て不足。
- 粉を入れてから混ぜすぎた。
- 生地を作ってからすぐ焼かなかった。

きめが粗く、粉がダマになって残っている

- 粉をふるっていない。
- 粉の混ぜ合わせ不足。

パサつく
中央が沈む
表面にめだつシワがある

- 卵を泡立てすぎた。
- 生地を内釜に入れたとき、空気を抜かなかった。

焼き色にこげ茶色の小さい斑点がある

- グラニュー糖をよく混ぜなかった。
- 湯せんの温度が低かった。
- 生地を作ってからすぐ焼かなかった。

お願い

- 記載されている分量と作りかた以外ではうまくできないことがあります。
- 内釜で卵を泡立てたり、材料を混ぜたりしないでください。
- **焼きあがり直後は、内釜が熱くなっていますのでやけどに注意し、乾いたなべつかみなどを使って内釜を取り出してください。**
- 焼きあがったらすぐにケーキを取り出してください。そのままにしておくとつゆが落ちてふやけることがあります。

豆腐 約75℃で、豆腐を作ります。

やわらか寄せ豆腐

最大量
豆乳 500ml まで

Cooking Memo

- 調整豆乳ではできません。
- スプーンですくって食べるくらいのやわらかさになります。冷蔵庫で冷やすと少しかためになります。（市販の豆腐のようにかたくなりません）

材料

無調整豆乳（大豆固形分 8%以上）……250ml
にがり……分量はにがりの説明書に従う

作りかた

1. 内釜に豆乳とにがりを入れ、しゃもじなどでムラがないように全体をよくかき混ぜ、ふたを閉める。
2. **メニュー**キーで**〈豆腐〉**を選び、**分**キーで **50 分**に設定して、**スタート**キーを押す。
3. ブザーが鳴ったら固まり具合を確認し、固まったら豆腐を別の容器に移す。
固まっていないときは、調理時間を追加する。

使用後は 電源プラグを抜き、お手入れをする
(22 ～ 23 ページ)

お願い

- 豆乳とにがりの種類により、固まり具合は異なります。設定時間を調整してください。
- できあがり直後は、内釜が熱くなっていますのでやけどに注意し、乾いたなべつかみなどを使って内釜を取り出してください。

お手入れ

汚れたまま使うと、においなどの原因になりますので、常に清潔にしてください。
特に内ぶた・蒸気口は炊飯のたびにお手入れをしてください。

⚠ 注意

お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
やけどの原因

次のものは使わないでください
（変形・腐食・変色・ヒビ・傷の原因）

- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン・シンナー・アルコール・クレンザー・漂白剤
- たわし・メラミンスポンジなどの傷がつきやすいもの

内ぶたはアルミ製のため、食器洗い乾燥機用洗剤で変色することがあります。

本体

かたくしぼったふきんでをふく

- 庫内に水を入れたり、丸洗いしないでください。
- 操作部やふたに水をかけないでください。

こびりついた汚れは

炊飯ヒータや温度センサーにこびりついた汚れは、細かいサンドペーパー（600 番程度）で軽くみがき、かたくしぼったふきんでふきとる

- 異物や汚れは、うまく炊けない原因になります。

クランプ部

ご飯粒などが付着しているときは、綿棒などで取り除く

- 異物が付いていると、ふたが閉まりにくくなったり、蒸気もれの原因になります。

温度センサー

炊飯のたびに、かたくしぼったふきんでふく

- 異物や汚れは、うまく炊けない原因になります。

内釜・しゃもじ・計量カップ

スポンジと台所用中性洗剤で洗う

放熱板パッキン
はずせません。

内釜回り止めゴム（3 ヶ所）
はずせません。

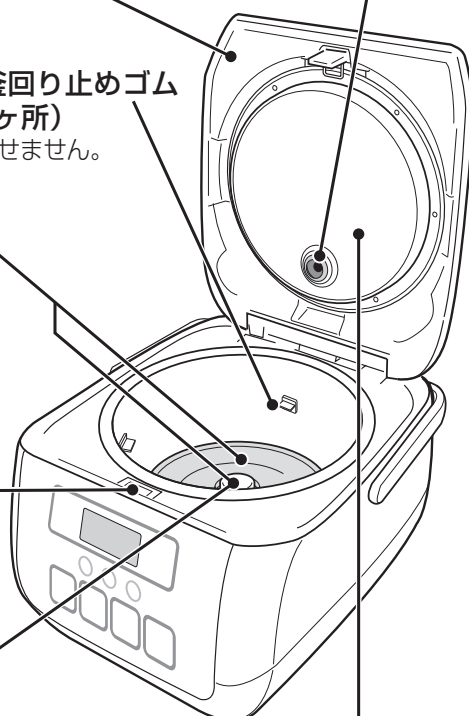
放熱板

かたくしぼったふきんでふく

定期的にお手入れ 煮沸クリーニング（1 週間に 1 回程度）

においが気になる場合にもお使いください。

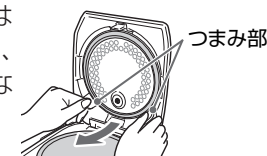
1. **内釜に水を入れ、ふたを閉める**（「白米」の最小目盛まで）
2. **メニューキーで〈早炊き〉を選び、炊飯キーを押す**
3. **ブザーが鳴ったら切キーを押す**
4. **本体が冷めたら残った湯を捨て、各部のお手入れをして乾燥させる**

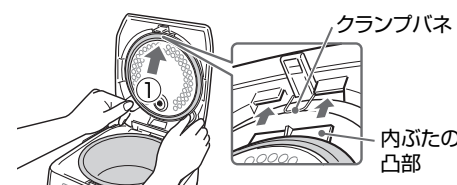
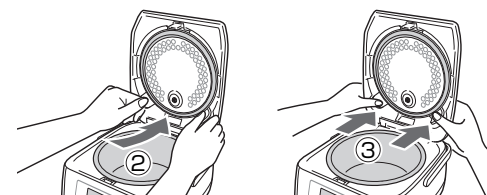
- 水以外（洗剤など）は絶対に入れないでください。
- 連続して煮沸クリーニングしないでください。
- においによっては、完全に落ちないこともあります。

内ぶた

炊飯のたびに、はずして水洗いし、水分をよくふき取る

- 調味料を入れて炊飯したときは、必ずお手入れしてください。**サビの原因**になります。

■はずしかた

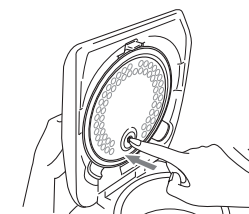
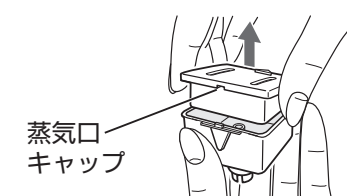
1. **両側のつまみ部を持ち、手前に引っ張る**
   - 内ぶたパッキンははずれないので、無理に引っ張らないでください。

■付けかた

1. **つまみ部を持ち、内ぶた上側の凸部をふたの差込み部に差し込む**
   - 内ぶた凸部をクランプバネの下に差し込まないようにしてください。
   - 十分に乾かしてから、取り付けてください。

2. **つまみ部をふたに押し込み、ふたをつかむようにして確実に押し込む**
   - 確実に取り付けてください。取り付けが確実でないと、ふたが閉まりません。

蒸気口

炊飯のたびに、はずして蒸気口の中を水洗いし、水分をよくふき取る

- 蒸気口の中の汚れは、ご飯のにおいの原因になります。またふきこぼれたり、ふたを開けたときに水がたれる原因になります。

■はずしかた

1. **ふたを開けて、内側から蒸気口の先端を押し出す**

2. **蒸気口キャップをまっすぐ上方へ引っ張る**

■付けかた

1. **凹部と凸部を合わせてはめ込む**

2. **蒸気口とふたのマークを合わせて押し込む**

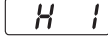
うまくできない／故障かな？

修理サービスを依頼する前に、一度お調べください。お調べいただいてもわからないときは、東芝家電ご相談センターにお問い合わせください。（27 ページ）

●ご飯のかたさはお米の種類･お好みに合わせ、水位目盛に対して 2mm 以内を目安に水の量を増減してください。
●うまく炊けない、ご飯が乾燥するときは、内釜が炊飯ヒータに密着しているか確認してください。（8 ページ）

こんなとき ＼ お調べいただくこと	お米・水の量・コースは合っていますか	よくお米を洗いましたか	お米を長時間浸していませんか	pH9以上の水を使っていませんか	内釜が変形していませんか	温度センサー・炊飯ヒータ・内釜の外面に水滴やご飯粒などが付いていませんか	内釜のふち・内ぶたパッキンにご飯粒などが付いていませんか	蒸気口を取り付け、ふたを確実に閉めましたか	途中で切キーを押したり、長時間の停電がありませんでしたか	ご飯をよくほぐしましたか（炊飯ヒータ式のため、底部がやわらかめになります）	12時間以上、少量のご飯･冷やご飯･ご飯のつぎたし・しゃもじを入れたままなどで保温していませんか	内ぶた・内ぶたパッキン・蒸気口が汚れていませんか	無洗米・胚芽米・炊込みご飯などを炊飯・保温していませんか
とびちる・ふきこぼれる	●	●			●	●		●				●	
ふたから蒸気がもれる					●	●	●	●				●	
ご飯が かたすぎる・シンがある	●	●			●	●	●	●	●				
ご飯が やわらかすぎる	●			●	●	●				●			
ご飯が こげる	●	●	●		●	●							●
保温のご飯が かたくなった					●	●	●	●	●	●	●		
保温のご飯が 黄ばんでいる		●		●	●	●	●	●			●		
保温のご飯が べちゃつく									●	●			
保温のご飯が においがつよい		●	●		●	●	●	●	●		●	●	●

こんなとき	お調べいただくこと
保温のご飯が においがつよい	⇒上記を確認したうえ、保温設定の変更をしてください。（25 ページ） ※においがした場合は必ず煮沸クリーニングをして、お手入れしてからご使用ください。（23ページ）
保温のご飯が ぬるい	召し上がる前に「再加熱」をしたり（14 ページ）、保温設定の変更をしてください。（25 ページ）
予約炊飯 予約できない	操作の最後に炊飯キーを押してください。
予約炊飯 すぐに炊飯を始める	予約時刻までの時間が短かすぎませんか。（13 ページ）
予約炊飯 炊きあがりが遅れる	炊飯量･水量が多いときや水温が低いときは、10 分ほど遅れる場合があります。
予約炊飯 ご飯がにおう	14 時間をこえる予約をしていませんか。（夏場は 8 時間）
予約炊飯 ご飯がこげる	予約中にお米のデンプン質が沈殿するため、こげやすくなります。故障ではありません。
炊込みご飯がうまく炊けない	「炊込みご飯のコツ」をご覧ください。（9 ページ）
キー操作ができない	電源プラグはコンセントに差し込んでありますか。
ふたが閉まりにくい	クランプ部や枠などに付着している異物を取り除いてください。（8 ページ）
ランプが消えた	誤って切キーを押したり、長時間の停電があると切になります。
使用中に音がする	カチン（火力調節音）、シュー（蒸気音）は故障ではありません。 ジュッジュッ（水のはじける音）は内釜外面の水滴をふき取ってください。
ふたを開閉すると音がする	ふた内部に入っている部品の音で、故障ではありません。
使い始めに煙が出る プラスチックなどのにおいがする	使い始めは煙が出たり、におうことがありますが、ご使用にともない少なくなります。気になるときは煮沸クリーニングをしてください。（23ページ）
内ぶたや内釜に水滴が付いている	乾燥防止のため、内ぶたや内釜に水滴が付くことがありますが、異常ではありません。
ふたを開けるとつゆが落ちる	ふたを開けるタイミングや室温などにより、つゆが落ちて枠にたまることがありますので、ふき取ってください。 温度センサー・内釜の外面に異物が付いていませんか。
保温経過時間が点滅する	長時間保温しすぎのお知らせです。保温を中止してください。
表示が消えた／ 0:00 で点滅する	本体内部に固定されているリチウム電池が切れています。（26 ページ）
F1・F2 が表示	故障の表示です。→お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

	こんなとき	▶原因 / お調べいただくこと
調理	調理時間が長い 設定時間が減らない	● 設定時間は調理温度になってからの時間です。温度が上がるまでの時間の分、実際に調理にかかる時間は設定時間よりも長くなります。
調理	予約できない	● 調理コースは予約できません。
調理	うまくできない	● 材料の種類や計量のしかたで、でき具合が異なります。作りかたを確認したり、調理時間を変えてみてください。 ● 次の場合はうまくできないことがあります。 ふたが確実に閉まっていない、蒸気がもれている（24 ページ）、 温度センサー・内釜の外面に異物が付いている、内釜が変形している、 できあがったものを内釜に入れたままにした、停電があった（26 ページ）
パン	ふくらみが悪い	● こね不足。発酵時間が短い。生地の温度が低かった。
パン	きめが粗く、パサつく	● 発酵時間が長すぎた。粉が古かった。
パン	表面がベタつく	● 焼きあがったらすぐに取り出してください。
パン	パンの断面がつぶれる	● 人肌まで冷ましてから切ってください。
パン	上面が白い しわができる	● 上面からの加熱がないため上面が白く、しっとりしたパンになります。 また、しわもできやすくなります。
ケーキ	ふくらみが悪い	● 泡立てるときは器具に付いている水分や油分をしっかりふき取ってください。 ● 卵液を人肌くらいに温め、筋がかけるくらいしっかりと泡立ててください。 ● 粉を合わせた後、混ぜすぎています。
ケーキ	きめが粗く、粉っぽい	● 粉をふるって、粉がなじむまで混ぜてください。
ケーキ	中央が沈む	● 卵を泡立てすぎたり、生地を内釜に入れたときに空気を抜かなかった。
ケーキ	上面に焼き色がつかない	● 保温釜で焼いたケーキの特徴です。上面からの加熱がないため表面に焼き色がつきません。
温泉卵	ちょうどよいかたさにならない	● 設定時間を短くするとやわらかめに、長くするとかためになります。 卵の大きさや温度、水の量や温度によってできあがりは変わります。
豆腐	やわらかい 固まらない	● 水切りしないので、スプーンですくって食べるくらいのやわらかさになります。冷蔵庫で冷やすと、温かいときよりも少しかための食感になります。 ● 調整タイプの豆乳ではできません。 大豆固形分 8%以上の、無調整豆乳をお使いください。 ● 豆乳とにがりを均一にムラなく、しゃもじなどで混ぜ合わせてください。

■保温設定の変更のしかた

ご飯の温度がぬるい場合やにおいがする場合は 24 ページを確認したうえ、下記に従って保温設定を変更してください。

1 **電源プラグを差し込む**
保温をしている場合は、切キーを押してください。

2 **メニューキーを“2 秒以上”押す**
H 1 工場出荷時の設定が表示されます。

3 **分キーを押して、設定を変える**
H 2 保温温度が高めの設定になります。
時キーを押すと工場出荷時の設定 H 1 に戻ります。

4 **切キーを押すと完了**
時計表示に戻ります。

※においがした場合は必ず煮沸クリーニングをして、お手入れしてからご使用ください。（23ページ）
上記に従って保温設定を変更しても改善しない場合は、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。（27 ページ）

次の場合は､お買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご相談ください｡（27 ページ）
- 誤って内釜を入れずに水やお米を本体に入れてしまったとき。
- プラスチック部品やパッキン類が傷んできたとき。（数年間のご使用で傷んでくることがあります）
- 内釜の変形や、内釜のフッ素樹脂加工に摩耗・はがれ・ふくれが生じたとき。
- 上記に従って調べても原因がわからないとき、その他の異常や故障があるとき。

停電したとき

停電復帰後、再び炊飯や保温を続けます。
ただし、うまく炊けなかったり、電源が切れたり、予約の炊きあがりが遅れたりすることがあります。
途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。

リチウム電池について

本体内部に固定されているリチウム電池は、電源プラグを抜いているときに時計を動かすために使われます。

- リチウム電池が切れると、電源プラグを抜いたときに表示が消え、時刻の記憶がなくなります。ただし、電源プラグをコンセントに差し込み、切キーを押すと 0：00 の点滅が止まり、通常どおりに使えます。予約炊飯のときは、必ず時計を合わせ直してからお使いください。
- 電池の取り替えはお客様自身ではできませんので、お買い上げの販売店にご依頼ください。（有料）

仕 様

種類		ジャー炊飯器（保温機能付き）
電源		交流 100V　50-60Hz 共用
消費電力（炊飯）		400W
消費電力（保温）		平均 8.30W
外形寸法	幅	22.3cm
	奥行	26.9cm
	高さ	19.5cm
本体質量		3.0kg
コードの長さ		1.0m

方式	マイコン
最大炊飯容量	0.54L
区分名	E
蒸発水量	27.9g
年間消費電力量	42.5kWh/ 年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	111Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	8.30Wh
1 時間当たりの予約時消費電力量	0.84Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.72Wh

- 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
- 蒸発水量は 1 回当たりの炊飯時に本体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 1 回当たりの炊飯時消費電力量は、白米コースの時の電力量です。
  1 回当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定の時の電力量です。
- 実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・ご使用のコース・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- **この製品は日本国内用に設計されているため、海外では使用できません。
  また、アフターサービスもできません。
  This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.
  No servicing is available outside of Japan.**

保証とアフターサービス　必ずお読みください

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は　**お買い上げの販売店にご相談ください。**

販売店に修理のご相談ができない場合

東芝家電修理ご相談センター

フリーダイヤル 0120-1048-41　受付時間：365日 **24時間**
携帯電話からのご利用は　ナビダイヤル 0570-06-4114（通話料：有料）
PHSなどからのご利用は　0173-38-3168（通話料：有料）

お買い物・お取り扱いのご相談

東芝家電ご相談センター

フリーダイヤル 0120-1048-86　受付時間：365日 **9:00~20:00**
携帯電話・PHSなどからのご利用は　03-3426-1048（通話料：有料）
FAXでのご利用は　03-3425-2101（通信料：有料）

- 「東芝家電修理ご相談センター」は、東芝テクノネットワーク株式会社が運営しております。
- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ､販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間はお買い上げの日から 1 年間です。**

補修用性能部品の保有期間

- 保温釜の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後 6 年です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　持込修理

- 24 ～ 26 ページに従って調べていただき、なお異常があるときは、切キーを押して使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ	お買い上げ日	年　　月　　日
	お買い上げ店名	電話（　　　）

愛情点検

長年ご使用の保温釜の点検を！

定期的に「安全上のご注意」「お願い」を確認してご使用ください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。

こんな症状はありませんか。

電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 本体からコゲくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内釜・ふた・内ぶたが変形、破損している。
- 炊飯ヒータがひずんでいる。
- その他の異常・故障がある。

故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

持込修理

東芝保温釜保証書

<table>
<tr><td colspan="2">形名</td><td colspan="3">RC-5PS</td></tr>
<tr><td rowspan="3">★お客様</td><td>お名前</td><td colspan="3">ふりがな
様</td></tr>
<tr><td>ご住所</td><td colspan="3">〒□□□-□□□□</td></tr>
<tr><td>電話</td><td colspan="3">市外　　市内　　番号　　呼</td></tr>
<tr><td>保証期間</td><td>本体</td><td>1年</td><td colspan="2">★お買い上げ日
年　月　日から</td></tr>
<tr><td>★ご販売店</td><td colspan="4">住所・店名

電話</td></tr>
</table>

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社　リビング機器事業部

〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）　電話（03）3257-6163

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
   （ロ）お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
   （ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
   （ニ）本書のご提示がない場合。
   （ホ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
   （ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
   （ト）ご使用による容器の汚れ、キズ。
   （チ）下記の使いかたをした場合の内釜内面フッ素樹脂加工のふくれ、はがれなど。
   - 金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
   - 内釜のお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
   - 台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーを使った場合。
   - 内釜の中で酢を使った場合。
   - 白米以外（みそ汁、カレー汁等の汁物や炊込みご飯など）の保温をした場合。
   - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
   - その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。
2. 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝家電修理ご相談センターへご相談ください。

修理メモ	修理年月日	修　理　内　容	担当
	年　月　日		
	年　月　日		

・保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
・修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社

リビング機器事業部

〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）